

Gurmánské jednohubky

- Studené i teplé pokrmy
- Mezinárodní kuchyně
- Recepty pro různé příležitosti
- Pohoštění pro návštěvy

Veronika Zemanová



Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umísťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.



Gurmánské jednohubky

Veronika Zemanová



Veronika Zemanová

GURMÁNSKÉ JEDNOHUBKY

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
www.grada.cz
jako svou 3946. publikaci

Odpovědná redaktorka Anna Jarošová
Sazba a zhotovení fotografií Antonín Plicka
Návrh a realizace obálky Antonín Plicka
Počet stran 192
Vydání 1., 2010

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2010
Cover Photo © Antonín Plicka

ISBN 978-80-247-3053-0 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-6713-0 (elektronická verze ve formátu PDF)
© Grada Publishing, a.s. 2011

/ Obsah

Zapomeňte na chlebíčky!	11
--------------------------------------	----

1 / Aperitiv	13
---------------------------	----

Francouzský Kir	14
Kir Royale neboli Královský Kir	15
Communard	16
Ledový jahodový koktejl s vodkou	17
Španělská Sangria	18
Wellington Slush	20
Dry Martini	21
Manhattan	22
Club 21	23
Champagne St. Moritz	24
Bishop	25
Zanzibarské zahřívadlo	26

2 / Drobná sousta k aperitivu	27
--	----

Kuličky z krémového sýra a ředkviček	28
Kuličky ze sýra s modrou plísní	30
Sýrové kuličky s uzeným lososem	31
Horké pářečky se sýrem a slaninou	32
Balíčky z mortadelly plněné ricottovým krémem	34
Jemné parmezánové sušenky	36
Šunkové rolky s dvojím krémovým sýrem	37
Čerstvě pražené kořeněné ořechy	38
Pórkové suši s marinovaným lososem a hořčičnou smetanou	40
Plněné sušené fíky a datle	41
Ježek	42
Slané sušenky ze dvou druhů sýrů	44

3 / Kanapky	45
Kanapky se smetanovo-tvarohovou pomazánkou	46
Kanapky s gorgonzolou a kozím sýrem	48
Kanapky s mozzarellou, rajčaty a ančovičkami	49
Kanapky s tuňákovým krémem	50
Kanapky s kuřecími jatýrky a ančovičkami	52
Kanapky se žampiony a nivou	53
Kanapky s pestem ze sušených rajčat	54
Kanapky s grilovaným kozím sýrem, rozmarýnou a praženou mandlí	55
Kanapky s kaviárem, citronem a vodkou	56
Kanapky s provensálskou ančovičkovou pastou	58
4 / Toasty	59
Welsh rarebit podávaný na toastech	61
Toasty se sušenými rajčaty a pečeným česnekem	62
Horké toasty se sušenou šunkou, ananasem a sýrem	64
Toasty s bazalkovým pestem, třeshňovým rajčátkem a hoblíčkou parmezánu	65
Horké toasty se slaninou a mozzarellou	66
Bruschetta al pomodoro	68
Sicilské toasty s mascarpone a sušenými rajčaty	69
Toasty s grilovanými paprikami	70
Toasty s pečenými třeshňovými rajčátky, roketou a piniovými oříšky	71
Toasty s tapenade ze zelených oliv	72
5 / Mini sendviče	74
Mini sendviče s křenovým máslem a okurkou	76
Mini sendviče s bazalkovým sýrem, sušenou šunkou a roketou	78
Mini sendviče s kari máslem, krutí šunkou a grilovanou cuketou	79
Mini sendviče s hořčičným máslem, ementálem a pažitkou	80
Mini sendviče s roquefortem, brandy a mandlemi	82
Mini sendviče s avokádovým krémem	83
Mini sendviče se sýrem brie, rajčaty a bazalkou	84

Mini sendviče s kaviárovým máslem, kousky pečeného kuřete a řeřichou	85
Mini sendviče s tuňákem, vejcem a ledovým salátem	86
Mini sendviče s krevetovým máslem, uzeným lososem a zeleným jablkem	87
6 / Dipy	88
Libanonský hummus podávaný s arabským chlebem	89
Jemný krém z uzené makrely a zeleného pepře podávaný s toasty	90
Lilkový kaviár podávaný s křupkami z arabského chleba	92
Mexické guacamole podávané s kukuřičnými čipsy	93
Řecká taramosaláta podávaná s toasty	94
Hedvábný krém z mascarpone a tří bylinek podávaný se špalíčky syrové zeleniny	95
Krém z bílých fazolí a tuňáka podávaný s francouzskou bagetou	96
Gorgonzolový krém s křenem podávaný s tyčinkami grissini ...	98
Koktejlová omáčka podávaná s růžovými krevetami	99
Řecký pikantní sýrový krém podávaný s toasty	100
7 / Slané francouzské koláče a koláčky	101
Základní recept na křehké těsto	102
Ochucené křehké těsto	104
Slané koláčky se špenátem, sýrem feta a piniovými oříšky	105
Slaný koláč se středomořskou zeleninou	106
Slané koláčky s růžovými krevetkami sypané šalvějí	107
Slaný lotrinský koláč – Quiche lorraine	108
Slané koláčky s cuketami a kozím sýrem	110
Slaný koláč s uzeným lososem a sýrem	111
Slané sýrové koláčky s camembertem	112
Slaný koláč se zeleným chřestem a parmezánem	114
Slaný cibulový koláč	115
Slané koláčky s tapenade z černých oliv a třešňovými rajčátky	116
8 / Plněné taštičky a jarní závitky	118
Španělské taštičky plněné tuňákem a zelenými olivami	120

Taštičky plněné camembertem a zeleným jablkem	121
Španělské taštičky plněné černými olivami a ančovičkami	122
Krétské taštičky plněné sušenými rajčaty, černými olivami a sýrem feta	124
Taštičky plněné čerstvým lososem a pórkem	125
Alpské taštičky plněné šunkou a sýrem	126
Taštičky plněné sýrem feta, oreganem a piniovými oříšky	128
Jarní závitky s kuřecími prsíčky a bambusovými výhonky	129
Jarní závitky se surimi, karotkou a sójovými klíčky	130
Kantonské jarní závitky s růžovými krevetami, vepřovým masem a zázvorem	132

9 / Jemné ochucené chleby a teriny 133

Jemný chléb se sušenými rajčaty, kapary a bazalkou	135
Jemný chléb s kozím sýrem, mátou a rozinkami	136
Jemný chléb se zelenými olivami a lískovými oříšky	138
Jemný chléb s čerstvými fíky a sušenou šunkou	139
Jemný chléb s hruškami a nivou	140
Terina se středomořskou zeleninou a ricottou	142
Zeleninová terina s vejci podávaná se zálivkou z balsamického octa	143
Terina s cuketami a čerstvými bylinkami	144
Terina s uzeným lososem a pórkem podávaná se sójovou zálivkou	145
Rybí terina podávaná s bylinkovo-citronovou majonézou	146

10 / Plněná zelenina 147

Okurkové špalíčky plněné tuňákovým pyré s kari	148
Teplé cuketové špalíčky plněné kozím sýrem a mátou	150
Celerové lodičky plněné dvěma druhy sýrů a kousky hrušek ...	151
Třešňová rajčátka plněná sušenými rajčaty a sušenou šunkou	152
Okurkové špalíčky plněné avokádovou pěnou	154
Pečené žampiony plněné mandlovo-bylinkovým máslem	155
Nové brambůrky plněné kysanou smetanou a kaviárem	156
Třešňová rajčátka plněná bazalkovým pestem a parmezánem	157
Lilkové ruličky plněné mozzarellou a bazalkou	158
Celerové lodičky plněné ricottou, krutí šunkou a vlašskými ořechy	159

11 / Saláty	160
Italský těstovinový salát Margherita	162
Libanonský salát Tabbùla	164
Svěží bramborový salát s tvarohem a ředkvičkami	165
Orientální salát s tuňákem, vejci a cizrnou	166
Salát Niçoise	167
Salát Caesar	168
Řecký venkovský salát	170
Salát pana Parmentiera s kuřecím masem	171
Jarní salát ze tří druhů rajčat a červené cibulky	172
Salát z grilované zeleniny s roketou a parmezánem	173
 12 / Dezerty	 174
Španělský koláč s kiwi a rumem	176
Citronový koláč se sněhovou čepičkou	178
Borůvkový cheesecake	179
Bretaňský koláč se sušenými švestkami	180
Tarte Tatin	182
Košíčky z křehkého těsta s malinami a mascarpone	183
Košíčky z křehkého těsta s citronovou pěnou	184
Košíčky z křehkého těsta s malinovým krémem a jahodami ...	185
Dvoubarevná čokoládová pěna	186
Čerstvé jahody máčené v čokoládě	188
Ananasové lodičky plněné ovocným salátem	189
Ovocné špízy podávané s čokoládovou polévkou	190
 Použitá literatura a prameny	 191

Zapomeňte na chlebičky!

*„Ten, kdo hostí své přátele a nevěnuje žádnou
osobní péči jídlu, jež je pro ně přichystáno,
není hoden toho, aby měl přátele.“*

JEAN ANTHEME BRILLAT-SAVARIN

Vlastně ani nevím, kdy jsem přestala mít ráda chlebičky. Popravdě řečeno, já jsem je asi nikdy moc ráda neměla. Přišlo mi zvláštní, že jsou podávány při výjimečných příležitostech, přestože vůbec ničím výjimečné nejsou. Za sklem chladicího pultu v bufetu se mi zdají být v pořádku. Na stole s pohoštěním nikoliv. Nejvíc jim vyčítám, že jsou za všech okolností stejné. Při oslavě narozenin, Vánoc i Silvestra, při návštěvě přátel, při posezení s kolegy v kanceláři, na svatbě i při křtinách. Jsou stejné na stole v Praze, v Českých Budějovicích, v Olomouci i v Chebu. Jsou stejné, když vyrážejí první jarní pupeny, když se psi schovávají do stínu před horkým letním sluncem, když prudký podzimní vítr obrací deštníky, i když se snášejí chladné sněhové vločky. Nehne s nimi vůbec nic.

Když jsem přišla na tento svět, dobré víly mi do vínku nadělily bujnou fantazii. Možná až příliš bujnou. Miluji rozmanitost chutí, vůní, barev a tvarů. A moc ráda ochutnávám, co jsem ještě neokusila. Chlebičky na stole s pohoštěním ve mně vyvolávají pocit smutku. Jejich ochutnání mi přináší zklamání, tušené a nevyhnutelné. Chuťové buňky přispěchají se vzpomínkou, že zrovna takový chlebiček jsem kdesi okusila již před deseti lety. A mozek nabídne děsivou představu, že mi stejný chlebiček někdo podá i za dalších deset let.

Abyste mi rozuměli, já proti existenci chlebičků v zásadě nic nemám. Ať je jí, kdo je má rád. Já si jen myslím, že na stůl s pohoštěním nepatří. Jsou nezajímavé, okoukané, dávno vyšly z módy a je s nimi nuda. Snažíme se jít s dobou a kupujeme si nová auta, oblečení a rozmanité výtobyty moderní technologie, přesto si však na stůl s pohoštěním pokládáme chlebičky jako vystřižené z osmdesátých let minulého století. Řekla bych, že je nejvyšší čas na chlebičky zapomenout.

Zdejší trh oplývá neporovnatelně větší a rozmanitější nabídkou potravin, než tomu bývalo v osmdesátých letech. Tak proč kupovat stále jeden a ten samý vlašský salát a věku? Kdo z nás dodnes nosí tesilové kalhoty? Možná namítnete, že ne každý si může dovolit utrácet peníze za vybrané lahůdky. Že ne každý má možnost mít na stole s pohoštěním to nejlepší. Jenže to nejlepší nemusí nutně znamenat to nejdražší. Důležité není vyprázdnit při nákupu celou peněženku, nýbrž použít celou svou fantazii a hravost tak, aby i z obyčejných surovin vzniklo neobyčejné pohoštění. K tomu, abyste pro své hosty přichystali stůl plný originálního pohoštění, vůbec nepotřebujete mít vysoký příjem. Bez čeho se však neobejdete, je nadšení a chuť. Chuť udělat svým hostům radost, chuť blýsknout se, chuť zkusit něco nového, chuť provokovat, chuť potěšit sám sebe...

V této knize najdete recepty na rozmanité drobné studené a teplé pokrmy, které lze podávat jako pohoštění při jakékoliv příležitosti, ať už se jedná o klábosení s kamarádkou u skleničky vína nebo večírek pro patnáct osob. K jejich zhotovení není třeba více než zcela průměrných kuchařských dovedností a naprostá většina z nich nijak zvlášť nezatíží váš finanční rozpočet. Recepty vycházejí především z kuchyně francouzské a italské, neboť svou lásku k nim dokážu jen stěží zapřít, dále pak z kuchyně španělské, řecké, staroanglické, blízkovýchodní a dalších. Pevně věřím, že se vám stanou inspirací a důvodem k tomu, abyste na chvíli zapomněli na okolní svět a s upřímnou chutí se věnovali přípravě pohoštění pro své hosty.

1 / Aperitiv

Aperitiv je nepochybně tím nejsympatičtějším způsobem, jak přivítat hosta. Jen co si odloží svršek, nabídněte mu lahodný drink, zapalte mu cigaretku nebo doutníček a ponechte jej zvolna se integrovat do okolní společnosti. Výraz aperitiv se zrodil z latinského slova *aperire*, které značí „otevřít“, tedy stimulovat apetit nebo také povzbuzovat chuť zvýšením vylučování žaludečních šťáv. Jedna či dvě sklenky dobrého drinku doprovázené drobným pohoštěním tento úkol zvládnou nadmíru dobře. Mějte však na paměti, že cílem není hosta opít do němoty, stejně jako drobná sousta podávaná k aperitivu by jej neměla zasytit. Vzpomínám si na svého strýčka, jenž žil v malé vesničce na francouzském pobřeží Atlantického oceánu a stále byl obklopen nevdaným množstvím přátel. Aperitiv je pro Francouze záležitost velmi společenská a zejména na venkově je běžným zvykem se před obědem a večerí vzájemně navštěvovat za účelem jeho popití. Platí zde nepsané pravidlo o zachování rovnováhy, tedy pozval-li pan X na aperitiv pana Y, je otázkou cti pana Y, aby v co nejkratší lhůtě pozval na aperitiv pana X. U mého strýčka se tento systém jaksi zvrtnul, neboť se den co den snažil přijmout pozvání na aperitiv od nemalé části svých přátel, což následně stejnému množství lidí spolehlivě oplácel. A proto obědu a večeri u mého strýčka předcházela nikoliv jeden či dva aperitivy, nýbrž pět či šest poctivých drinků. V důsledku toho jsou mé vzpomínky na jeho vyhlášené kuchařské umění poněkud zastřené, zcela živě si však vybavuji větu, již strýček s noblesou jemu vlastní pronášel v odpověď na mé hladové žadonění o zasednutí ke stolu: „Nedovedu si představit, že bych někomu zůstal dlužen aperitiv, to se prostě nedělá.“

Není-li u nápojů uvedeno jinak, je dané množství určeno pro jednu osobu.

Francouzský Kir

- *20 ml Crème de Cassis (likér z černého rybízu, ke koupi ve vinotékách)*
- *180 ml vychlazeného suchého bílého vína*

Tento drink nese ve svém názvu památku na Felixe Kira, neohroženého odpůrce nacismu a poválečného starostu města Dijon. Původně se pro tento nápoj užíval název Blanc-Cassis či Blanc-Cass, v doslovném překladu „bílé víno s černým rybízem“. Kir patří k těm několika málo vzácným nápojům, které lze podávat při jakékoliv příležitosti a za jakéhokoliv počasí. Na následující stránce uvedená varianta se šampaňským je velmi příhodná pro osvěžení v letních dnech, oproti tomu Kir z červeného vína představuje vítané útočiště v sychravých časech podzimních a zimních.

Do sklenky oblého tvaru s nožkou nalijeme Crème de Cassis, dolijeme vychlazeným bílým vínem a hned podáváme.

+

Kir Royale neboli Královský Kir

Do vysoké sklenky na nožce nalijeme Crème de Cassis, dolijeme vychlazeným šampaňským nebo sektem a hned podáváme.

- *20 ml Crème de Cassis*
- *135 ml vychlazeného suchého šampaňského nebo sektu*

Communard

- *20 ml Crème de Cassis*
- *180 ml suchého červeného vína s ovocným nádechem*

Crème de Cassis nalijeme do sklenky oblého tvaru s nožkou, dolijeme červeným vínem a podáváme.

Ledový jahodový koktejl s vodkou

Osvěžující schopnosti tohoto různolícího koktejlu jsou vítané zejména v letních dnech zalitých zlatavými paprsky slunce a prosycenými tou zvláštní uvolněnou atmosférou, jež dělá z léta tak nesmírně přitažlivé období. Doporučuji nepodceňovat estetický dojem a každou sklenku s drinkem ozdobit plátkem limetky, lístkem čerstvé bazalky nebo malou jahodou.

Nejprve si připravíme jahody s bazalkou – do kastrůlku vložíme omyté jahody, cukr a bazalku a na mírném ohni prohříváme, až jsou jahody rozvařené a rozpadají se. Vložíme je do mixéru, rozmixujeme dohladka a dáme na alespoň 2 hodiny do mrazničky.

Mraženou jahodovou směs vyndáme z mrazničky a necháme mírně rozmraznout. V míchací sklenici promícháme vodu, šťávu z limetky, kapku jahodového sirupu a kostku ledu. Na dno skleničky dáme jahody s bazalkou, přidáme ostatní ingredience a hned podáváme.

- 3 jahody
- 3 lístky čerstvé bazalky
- ½ lžičky cukru
- 50 ml vodky
- 25 ml čerstvě vymačkané šťávy z limetky
- kapka jahodového sirupu
- kostka ledu

Španělská Sangria

Pro 6 osob:

- 2 láhve suchého červeného vína
- 1 láhev vychlazené sodovky
- 1 pomeranč
- 1 citron
- 200 g sezonního ovoce (jablka, nektarinky, broskve, jahody, rybíz, maliny...)
- špetka muškátového oříšku
- 2 hřebíčky
- špetka mleté skořice
- 1 malá sklenka brandy
- kostky ledu

Této slavné španělské krasavici, jež miluje horké letní podvečery, propůjčil jméno španělský výraz pro „krev“ – sangre, poukazujíc tak na její ohnivě červenou barvu. Podávejte ji řádně vychlazenou, nejlépe ve velké nádobě se slušivou naběračkou a ponechte svým hostům naprostou volnost v servírování.

Pomeranč a citron oloupeme, zbavíme bílých částí a dužninu nakrájíme na plátky. Ostatní ovoce nakrájíme na kostičky a malé plody ponecháme vcelku. Do nádoby, ve které budeme Sangriu podávat, nalijeme víno, přidáme nakrájené ovoce, muškátový oříšek, hřebíček, skořici a brandy a důkladně promícháme. Poté dáme na 12 hodin vychladit do lednice. Těsně před podáváním dolijeme vychlazenou sodovkou a vmícháme kostky ledu.

